TABBULAH

U letnje doba naša omiljena salata, sjajnog ukusa i uz komad-dva svežeg hleba i malo sira ili kajmaka može biti i ceo obrok.

Sastojci:	**Način pipreme:**
85 g Burghula-bungura (lomljeno žito), *2 veze (30 g) peršuna,* *1 veza nane, 3 mlada i 1 običan luk,* *2-3 paradajza, 90 ml soka od limuna,* *60 ml maslinovog ulja,* *so,* *drugi začini po volji (korijander list, peršun list i sl.),* *1 salata kupusara ili kineski kupus*	*Burghul oprati i ostaviti desetak minuta u vodi i procediti, svo povrće i začine sitno iseckati, sve pomešati, dodati so, sok od limuna i maslinovo ulje i dobro izmešati. Servirati u listovima salate*